

Rezept

Tofu-Salat mit Staudensellerie

Ein Rezept von Tofu-Salat mit Staudensellerie, am 11.12.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------------|--|
| 400 g geräucherter Tofu | 1 Staudensellerie (ca. 400 g) |
| 6-8 Zweige Minze | 30 g geröstete, gesalzene Cashewkerne |
| 25 g frischer Ingwer | 3 EL Reis- oder Weinessig |
| 3 EL helle Sojasauce | 1 EL Öl |
| 4 EL Gemüsebrühe | Salz |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 342 kcal

Zubereitung

1. Den Tofu in mundgerechte Würfel schneiden. Den Staudensellerie waschen, putzen und in Scheibchen schneiden, das zarte Grün hacken. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden.
2. Die Cashewkerne grob hacken. Den Ingwer schälen und fein würfeln. Beides in einer Schüssel mit Essig, Sojasauce, Öl und Gemüsebrühe kräftig verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Tofu, den Sellerie und die Minze in dem Dressing wenden, auf zwei Teller verteilen und servieren.